ELTAC

Bedienungsanleitung
Instruction manual

▶ VC 80

Vakuumiersystem
Vacuuming System

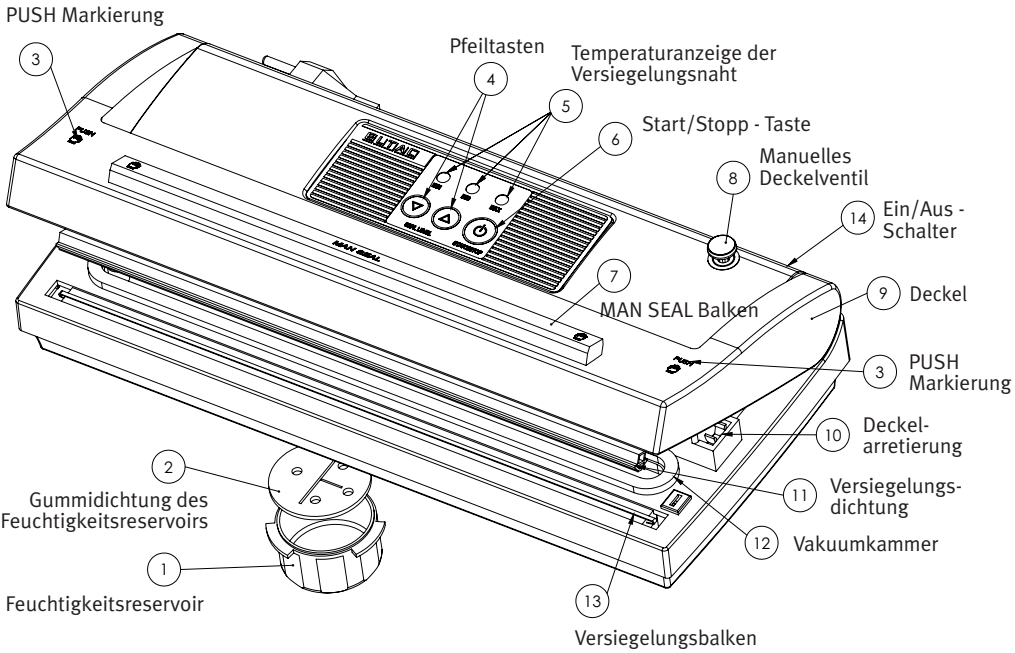
D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Vakuumiergerät entschieden haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten.

Inhaltsverzeichnis

Das Gerät · die Funktionen ..... **Seite 3**
Sicherheit beim Gebrauch ..... **Seite 3**
Inbetriebnahme ..... **Seite 4**
Vakuumieren mit Beuteln und Folienrollen
Manuelles Versiegeln
Reinigung ..... **Seite 5**
Technische Daten ..... **Seite 5**
Ratgeber bei Schwierigkeiten ..... **Seite 5**
Vakuumieren – generelle Informationen ..... **Seite 6**

Das Gerät



Das Gerät · die Funktionen

(1) **Feuchtigkeitsreservoir** – hier sammeln sich überschüssige Flüssigkeit und Ablagerungen, eine zusätzliche Sicherheit zum Schutz der Pumpe.
(2) **Gummidichtung des Feuchtigkeitsreservoirs**
(3) **PUSH** – diese Markierungen drücken Sie mit beiden Daumen, um den Deckel zu arretieren, bevor Sie die Start/Stopp – Taste **(6)** zum Vakuumieren betätigen.
(4) **Pfeiltasten** – mit diesen Tasten können Sie die Temperatur regulieren, mit der das Gerät die Beutel versiegelt. Für Dauerbetrieb muss die Temperatur mit der linken Pfeiltaste reduziert werden. Für Normalbetrieb mit der rechten Pfeiltaste wieder auf „MID“ zurücksetzen.
(5) **Temperaturanzeige der Versiegelungsnaht** MIN, MID, MAX – das Blinken der grünen Kontrolllampe zeigt an, dass sich das Gerät im Versiegelungsvorgang befindet.
(6) **Start/Stopp - Taste** – zum Starten und Abbrechen das Vakuumiervorgangs
(7) **PUSH Markierungen** auf dem MAN SEAL Balken – sie werden gedrückt, um den Versiegelungsvorgang manuell auszulösen.
(8) **Manuelles Deckelventil** – durch Druck auf das Ventil lösen Sie den Deckel, wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist.
(9) **Deckel** - Sie können den Deckel ganz aufklappen. Auf diese Weise lassen sich die Beutel vor dem Vakuumieren korrekt und einfach positionieren.
(10) **Deckelarretierung** – beim Schließen des Geräts rastet der Deckel ein
(11) **Versiegelungsdichtung** – sie presst den Beutel auf den Versiegelungsbalken, gewährleistet das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln.
(12) **Vakuumkammer** – legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen.
(13) **Versiegelungsbalken** – enthält einen Heizdraht, abgedeckt mit Teflon, der das Klebenbleiben des Beutels beim Versiegeln verhindert.
(14) **Ein-/Aus Schalter** – der Schalter trennt das Gerät von der Stromquelle und vermeidet unnötigen Energieverbrauch im Standby Betrieb.

Sicherheit beim Gebrauch

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Das Gerät ist nur eingeschränkt für den Dauerbetrieb geeignet. Reduzieren Sie bei Dauerbetrieb die Temperatur der Versiegelung. Lassen Sie das Gerät außerdem öfters ca. 2 Minuten auskühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringen, bitte mit einem Tuch entfernen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.
- **Achtung: Der Versiegelungsbalken wird während der Benutzung heiß – Verbrennungsgefahr!**
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Servicestelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Inbetriebnahme

Hinweis: Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerastetem Deckel auf.
Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Schutzfolie von der Bedieneinheit.
Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile.
Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem auf der Rückseite angebrachten Ein-/Aus Schalter ein.

Vakuumieren mit Beuteln und Folienrollen
Stellen Sie das Gerät stets auf einen trockenen, stabilen und ebenen Untergrund.
Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten). Jetzt leuchtet die grüne Kontrolllampe auf.
Die Beutel sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der Beutel mindestens 6 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel.

a) Vakuumieren mit Beuteln (Breite 20 cm)
Öffnen Sie den Deckel **(9)**. Wenn dieser in die Deckelarretierung **(10)** eingerastet ist, drücken Sie zunächst gleichzeitig die beiden PUSH Markierungen **(3)** und klappen den Deckel dann komplett nach oben auf.
Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels der die Versiegelungsnaht erhalten soll.
Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und platzieren Sie das offene Beutelende in die Vakuumkammer **(12)**, mit der glatten Seite nach oben.
Schließen Sie den Deckel **(9)**. Pressen Sie gleichzeitig mit Ihren Daumen auf beide PUSH Markierungen **(3)**, damit der Deckel einrastet. Stellen Sie sicher, dass beide Seiten verriegelt sind.
Drücken Sie die Start/Stopp - Taste **(6)** und das Gerät vakuumiert automatisch. Während das Gerät den Beutel versiegelt, blinkt die grüne Kontrolllampe und erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Nach ca. 5 Sekunden leuchtet sie erneut auf.
Das Gerät ist nun bereit für den nächsten Vakuumiervorgang.
Drücken Sie das manuelle Deckelventil **(8)** zum Öffnen des Deckels und entfernen Sie den Beutel.
Kontrollieren Sie die Versiegelungsnaht. Sie können den Vakuumiervorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch erneutes kurzes Drücken der Start/Stopp - Taste **(6)** anhalten.

b) Vakuumieren mit Rollen (Breite 20 cm)
Schneiden Sie die gewünschte Länge von der Rolle ab. Versiegeln Sie nun eine offene Seite des Beutels wie folgt:
Öffnen Sie den Deckel **(9)**. Legen Sie eine offene Seite des Beutels auf den Versiegelungsbalken **(13)** mit der glatten Seite nach oben.
Achtung: Der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer **(12)** hineinreichen oder auf der Dichtung **(11)** aufliegen.
Schließen Sie den Deckel **(9)**. Pressen Sie mit Ihren Daumen auf beide PUSH Markierungen **(3)**, damit der Deckel einrastet. Stellen Sie sicher, dass beide Seiten verriegelt sind.
Drücken Sie nun auf beide Markierungen auf dem MAN SEAL Balken **(7)**, um den Versiegelungsvorgang auszuführen. Warten Sie, bis die grün blinkende Kontrolllampe erlischt.
Entriegeln Sie den Deckel über die beiden PUSH Markierungen **(3)**.
Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.
Kontrollieren Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Versiegelungsnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen.

c) Vakuumieren mit Beuteln (Breite 30 cm)
Öffnen Sie den Deckel **(9)**, legen Sie die Lebensmittel in den Beutel.
Schneiden Sie mit einer Schere eine Ecke an der offenen Beutelseite schräg ab und versiegeln Sie dann diesen abgeschnittenen Bereich wie unter Punkt **b)** beschrieben.
Legen Sie anschließend die noch offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer **(12)**.
Führen Sie den Vakuumiervorgang wie unter Punkt **a)** beschrieben aus. Kontrollieren Sie, ob die jetzt ausgeführte Versiegelungsnaht auf der vorherigen aufliegt, damit eine “X” Form entsteht.

d) Vakuumieren mit Rollen (Breite 30 cm)
Schneiden Sie die gewünschte Länge von der Rolle ab. Versiegeln Sie nun eine der offenen Beutelseiten wie folgt:
Öffnen Sie den Deckel **(9)**.
Schneiden Sie mit einer Schere eine Ecke an der offenen Beutelseite schräg ab und versiegeln Sie dann diesen abgeschnittenen Bereich wie unter Punkt **b)** beschrieben.
Legen Sie anschließend die noch offene Seite des Beutels auf den Versiegelungsbalken **(13)** und versiegeln Sie den noch offenen Bereich des Beutels. Drücken Sie dazu die Markierungen auf beiden Seiten des MAN SEAL Balkens **(7)** und halten Sie sie gedrückt.
Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe erlischt. Kontrollieren Sie die Versiegelungsnaht. Kontrollieren Sie, ob die jetzt ausgeführte Versiegelungsnaht auf der vorherigen aufliegt, damit eine "X" Form entsteht.
Setzen Sie dann den Vorgang gemäß Punkt **c)** fort.

Manuelles Versiegeln MAN SEAL - Versiegeln empfindlicher Lebensmittel
Bei empfindlichen Lebensmitteln können Sie den Vakuumiervorgang verkürzen und die Versiegelung manuell auslösen. Drücken Sie dazu jederzeit nach Auslösen des Vakuumiervorgangs die Markierungen auf beiden Seiten des MAN SEAL Balkens **(7)**, um das Absaugen zu unterbrechen und versiegeln Sie sofort. Halten Sie die Markierungen gedrückt, bis die grün blinkende Kontrolllampe erlischt. Entriegeln Sie über das manuelle Deckelventil **(8)**.

Durch Drücken der Start/Stopp - Taste während des Vakuumiervorgangs wird dieser unterbrochen. Es erfolgt auch keine Versiegelung. Entriegeln Sie über das manuelle Deckelventil **(8)**.

Reinigung

ACHTUNG: Das Gerät unbedingt vor der Reinigung mit dem Ein-/Aus Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen!
Vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs waschen Sie sich bitte sorgfältig Ihre Hände. Reinigen Sie die Geräteoberfläche vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, schließen Sie das Gerät keinesfalls an das Stromnetz an, sondern kontaktieren Sie unsere Servicestelle.

Das Gerät ist mit einem zusätzlichen Sicherheitsmerkmal ausgestattet: Feuchtigkeit / feuchte Luft in den Beuteln wird durch die Vakuumkammer in ein Feuchtigkeitsreservoir **(1)** am Boden des Geräts geleitet. So können Rückstände die Pumpe nicht verschmutzen. Das Reservoir und die Gummidichtung **(2)** nach Benutzung kontrollieren und ggf. mit Spülwasser reinigen.

Beutel und Folien können nach sorgfältiger Reinigung mehrmals verwendet werden.

Technische Daten

Ansaugleistung rund 10 l/Min.
Pumpenvakuum 60 cmHg / - 0,8 bar (ca.)
Spannung 230V~ 50Hz 130W

Ratgeber bei Schwierigkeiten

Das Gerät funktioniert nicht
- Prüfen Sie, ob der Ein-/Aus Schalter auf der Rückseite in richtiger Position steht.
- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.

Der Deckel lässt sich nicht öffnen
- Drücken Sie beide PUSH Markierungen **(3)**, bis der Deckel mit einem hörbaren „klick“ einrastet. Drücken Sie dann nochmals. Nun lässt sich der Deckel öffnen.
- Nach dem Vakuumiervorgang durch Drücken des manuellen Deckelventils **(8)** entriegeln.

Das Gerät versiegelt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht
- Kontrollieren Sie, ob die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: **„Vakuumieren mit Beuteln und Folienrollen“**.

Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her
- Für ein korrektes Vakuumieren muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie, ob der Deckel auf beiden Seiten einrastet.
- Prüfen Sie den Versiegelungsbalken, die Versiegelungsdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.
- Überprüfen Sie, ob das Feuchtigkeitsreservoir **(1)** richtig eingesetzt ist.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt
- Sollte der Versiegelungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Versiegelungsbalken einige Minuten lang abkühlen. Reduzieren Sie die Temperatur der Versiegelung über die Pfeiltasten **(4)** auf MIN.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln
- Undichte Stellen an der Versiegelungsnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Versiegelungsbalken und versiegeln Sie erneut.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.
- Folien und Beutel sind zu dünn. Zu dünne Folien und Beutel halten der Absaugleistung der Pumpe nicht stand und sind zum Vakuumieren nicht geeignet.

Vakuumieren – generelle Informationen

Die Vorteile des Vakuumierens

Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert**. Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren**.
Lebensmittel können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in großen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmitteln wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in Beuteln guten Geschmack und frische Qualität und Aussehen behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.
Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden. Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können.

Aufbewahrungszeiten

Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)	**Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck**		**Aufbewahrungszeit vakuumiert**	
Rotes Fleisch	3-4	Tage	**8-9**	**Tage**
Weißes Fleisch	2-3	Tage	**6-9**	**Tage**
Ganze Fische	1-3	Tage	**4-5**	**Tage**
Wild	2-3	Tage	**5-7**	**Tage**
Wurstwaren	7-15	Tage	**25-40**	**Tage**
Geschnittene Wurstwaren	4-6	Tage	**20-25**	**Tage**
Weichkäse	5-7	Tage	**14-20**	**Tage**
Hart- und Halbhartkäse	15-20	Tage	**25-60**	**Tage**
Gemüse	1-3	Tage	**7-10**	**Tage**
Früchte	5-7	Tage	**14-20**	**Tage**
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)				
Gemüsepüree und -suppen	2-3	Tage	**8-10**	**Tage**
Teigwaren und Risotto	2-3	Tage	**6-8**	**Tage**
Siedefleisch und Braten	3-5	Tage	**10-15**	**Tage**
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2-3	Tage	**6-8**	**Tage**
Öl zum Frittieren	10-15	Tage	**25-40**	**Tage**
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C)				
Fleisch	4-6	Monate	**15-20**	**Monate**
Fisch	3-4	Monate	**10-12**	**Monate**
Gemüse	8-10	Monate	**18-24**	**Monate**
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C)				
Brot	1-2	Tage	**6-8**	**Tage**
Verpackte Biskuits	4-6	Monate	**12**	**Monate**
Teigwaren	5-6	Monate	**12**	**Monate**
Reis	5-6	Monate	**12**	**Monate**
Mehl	4-5	Monate	**12**	**Monate**
Dörrobst	3-4	Monate	**12**	**Monate**
Gemahlener Kaffee	2-3	Monate	**12**	**Monate**
Tee in Pulver	5-6	Monate	**12**	**Monate**
Gefriergetrocknete Produkte	1-2	Monate	**12**	**Monate**
Pulvermilch	1-2	Monate	**12**	**Monate**

Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig.

Achtung: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d.h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

Was ist Vakuumieren?

Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten.
Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift. Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht.
Achtung: Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich in ein paar Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.
Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden, oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden.

- **Vakuumieren für den Tiefkühler**

Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Empfindliche Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorfrosten. Um Suppen, Ragouts oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorfrosten Sie sie in einer Backform oder einer temperatur-unempfindlichen Schale. Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler.
Frische Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen.
Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm, um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück.
Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

- **Vakuumieren für den Kühlschrank**

Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

- **Auftauen von Lebensmitteln in Beuteln**

Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Brot und Fladen sollte man in der Raumtemperatur lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heißen Wasserbad, bis sie vollständig heiß sind.
Beim Auftauen in der Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen konsumieren Sie die Lebensmittel bald.
Reste nicht wieder einfrieren.

- **Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln**

Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in Beuteln erhalten.
Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren ....

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

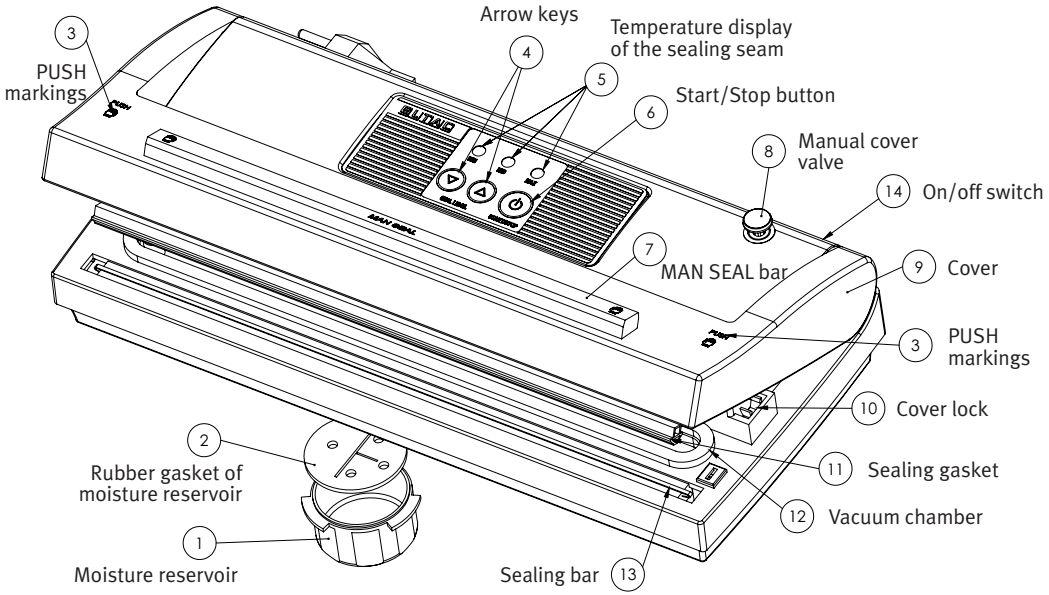
GB Instruction manual

We are very pleased that you have chosen this high-quality Vacuum Sealing System and thank you for your confidence. We are sure that you will be pleased with its convenient operation and diversity. To ensure that you will be able to enjoy using your appliance for a long time, please read and observe the following notes carefully.

Contents

The appliance · the functions ..... **page 10**
Safety in use ..... **page 10**
Operation ..... **page 11**
Vacuum sealing with plastic bags and rolls
Manual sealing
Cleaning ..... **page 12**
Technical data ..... **page 12**
Troubleshooting ..... **page 12**
Vacuum sealing – general information ..... **page 13**

The appliance



The appliance · the functions

(1) **Moisture reservoir** – excessive fluids and deposits are collected here. An additional safety feature protecting the pump.
(2) **Rubber gasket of moisture reservoir**
(3) **PUSH** – you press down on these markings with both thumbs to lock the cover before you press the Start/Stop button **(6)** for vacuum sealing.
(4) **Arrow keys** – with these keys you can regulate the temperature the appliance is sealing the bags with. For continuous operation, the temperature must be reduced with the left arrow key. For normal operation, set back to "MID" with the right arrow key.
(5) **Temperature display of the sealing seam** MIN, MID, MAX – a blinking of the green indication lamp shows that the appliance is sealing.
(6) **Start/Stop button** – for starting and stopping the vacuum sealing process
(7) **PUSH markings** – on the MAN SEAL bar – they are pressed to activate the sealing process manually.
(8) **Manual cover valve** – by applying pressure to the valve the cover is released when the vacuum sealing process is finished.
(9) **Cover** – you can open the cover completely. In this way the bags may be positioned correctly and simply before vacuum sealing.
(10) **Cover lock** – when closing the appliance, the cover engages
(11) **Sealing gasket** presses the bag onto the sealing bar, provides for keeping the vacuum in the chamber and extracting the air from the bags.
(12) **Vacuum chamber** – when vacuum sealing place the open side of the plastic bag in the vacuum chamber for air extraction and absorption of any fluids present.
(13) **Sealing bar** – contains a heating wire, covered with Teflon, which prevents plastic bags sticking during the process.
(14) **On/off switch** – separates the unit form the power supply and avoids unnecessary energy consumption in the stand-by mode.

Safety in use

- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Unplug the appliance for ensuring switch-off.
- The appliance is only limitedly suitable for continuous operation. Reduce the sealing temprature when continuously operating the appliance. Besides, allow the appliance to cool down for about 2 minutes every now and then to avoid overheating.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
- Prevent suction of fluids into the vacuum chamber. In the event fluids enter the vacuum chamber, please remove them with a towel.
- Never immerse the appliance in water and do not allow steam or water to get in. The appliance must not be cleaned with a steam jet cleaning device.
- **Caution: The sealing bar becomes hot in use – mind the hazard of burns!**
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs must be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.
- This appliance is intended for normal household use only and not for commercial use.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

Operation

Note: Do not store the appliance with engaged cover.
Prior to initial use remove the protective foil from the control panel.
Clean your appliance and all equipment to come into contact with food carefully before each time of use. Connect the appliance to the mains and start it with the on/off switch located at the backside of the appliance.

Vacuum sealing with plastic bags and rolls
Always place the appliance on a dry, stable and level base. Please provide for sufficient space in front of the appliance to place the bags with the food to be vacuum-sealed.
Connect the mains plug to a socket corresponding to the voltage the appliance is designed for (see technical data). Now the green indication lamp glows.
The bags are available in two widths: 20 cm and 30 cm. Opt for the bag size suitable to accommodate your food to be preserved. Make sure that the bag is at least 6 cm longer than the food to be vacuum-sealed.

a) Vacuum sealing with bags (width 20 cm)
Open the cover **(9)**. When it is engaged in the cover lock position **(10)**, first press down on both PUSH markings simultaneously and then open the cover completely.
Put the food into the bag without creating wrinkles or straining the surface of the bag.
Remove any liquids and particles from the area of the bag's inner surface where the sealing seam is meant to be.
Put the bag with its contents in front of the appliance and place the bag's open edge, with the plain side up, into the vacuum chamber **(12)**.
Shut the cover **(9)**. Press down on both PUSH markings **(3)** simultaneously with your thumbs so that the cover engages. Make sure that both sides are locked. Press the Start/Stop button **(6)** and the appliance starts to vacuum seal automatically. While the appliance is sealing the bag, the green indication lamp is blinking and goes off when the process is finished.
After about 5 sec. it lights up again. Now the appliance is ready for the next vacuum sealing process.
Press the manual cover valve **(8)** to open the cover and remove the bag.
Check the sealing seam.
You can stop the vacuum sealing process at any time by briefly pressing the Start/Stop button **(6)** again.

b) Vacuum sealing with rolls (width 20 cm)
Cut off the required length of the roll. Now seal one open side of the bag as follows:
Open the cover **(9)**.
Place one open side of the bag on to the sealing bar **(13)** with the plain side up.
Attention: The bag must not reach into the vacuum chamber **(12)** or overlie the gasket **(11)**.
Shut the cover **(9)**. Press down on both PUSH markings **(3)** with your thumbs so that the cover engages. Make sure that both sides are locked.
Now press down on both PUSH markings on the MAN SEAL bar **(7)** to carry out the sealing process. Wait until the green blinking indication lamp goes off.
Unlock the cover by pressing down on both PUSH markings **(3)**.
Open the cover **(9)** and remove the bag.
Check the sealing seam. A correct sealing seam should be a smooth, straight seam without wrinkles and the seam should no longer show any design of the lower layer.

c) Vacuum sealing with bags (width 30 cm)
Open the cover **(9)**, put the food into the bag.
Slant one edge of the open side of the bag with a pair of scissors and seal the cut area as described in point **b)**. Then place the still open side of the bag into the vacuum chamber **(12)**.
Execute the vacuum sealing process as described in point **a)**.
Check if the just made sealing seam lies on the former one, producing an "X".

d) Vacuum sealing with rolls (width 30 cm)
Cut off the required length of the roll. Now seal one open side of the bag as follows:
Open the cover **(9)**.
Slant one edge of the open side of the bag with a pair of scissors and then seal the cut area as described in point **b)**.
Place then the still open side of the bag onto the sealing bar **(13)** and seal the still open area of the bag. For this, press down on the PUSH markings **(7)** on both sides of the MAN SEAL bar and keep them pressed.
Wait until the green indication lamp goes off. Check the sealing seam.
Check if the just made sealing seam lies on the former one, producing an "X".
Continue the process according to point **c)**.

Manual sealing MAN SEAL - sealing sensitive food
When sealing sensitive food you can shorten the vacuuming process by activating the sealing process manually. For this, press down the PUSH markings **(7)** on both sides of the MAN SEAL bar at any time after the vacuum sealing process has started to interrupt the suction and start the sealing process immediately. Keep the PUSH markings pressed until the green blinking indication lamp goes off. Unlock via the manual cover valve **(8)**.

When pressing the Start/Stop button during the vacuum sealing process it stops, no sealing takes place. Unlock via the manual cover valve **(8)**.

Cleaning

ATTENTION: Prior to the cleaning process it is important to switch off the appliance with the on/off switch and to pull the mains plug!
Prior to cleaning the appliance or equipment please wash your hands carefully.
Clean the surface of the appliance with a moist cloth and mild detergent (no abrasive cleaners or solvents) before and after each use. Should any liquid get into the appliance, under no circumstances connect the appliance to the mains plug, but contact your service point.

The appliance is equipped with an additional safety feature: Moisture/humid air in the bags is led through the vacuum chamber in a moisture reservoir **(1)** in the bottom of the appliance. Thus, residues cannot soil the pump. Check the reservoir and the rubber gasket **(2)** after usage and clean it with soapy water if necessary.

Bags and foils can be used several times after they have been cleaned thoroughly.

Technical data

pump air flow rate approx. 10 l/min
pump vacuum level 60 cm/Hg / - 0.8 bar (approx.)
voltage/wattage 230 V~ 50 Hz 130 W

Troubleshooting

Appliance not working
- Check the correct setting of the on/off switch at the backside of the appliance.
- Check the correct fitting of the wall plug. Check the socket by plugging in another appliance.
- In case of overheating the appliance switches off automatically. In this case let it cool down for 15 minutes and try again.
- Check whether cable or plug show damage. If yes – do not operate the appliance!

Cover cannot be opened
- Press down on both PUSH markings **(3)** until the cover engages with an audible “click”. Press again. Now the cover can be opened.
- Unlock after the vacuum sealing process by pressing the manual cover valve **(8)**.

Appliance does not seal the first edge of the cut-off plastic bag
- Check whether the cut side of the bag is positioned correctly as described in paragraph: **“Vacuum sealing with plastic bags and rolls”.**

Appliance does not create a complete vacuum inside the plastic bag
- For a correct vacuum process, the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber.
- Check if the cover engages on both sides.
- Check the sealing bar as well as the sealing gaskets for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check the plastic bag for holes.
- Check if the moisture reservoir **(1)** is positioned correctly.

Appliance does not seal the bags correctly
- Should the sealing bar get too hot and the bag melt, open the cover and let the sealing bar cool down for a few minutes. Reduce the sealing temperature using the arrow keys **(4)** up to MIN.
- This appliance is produced in compliance with current safety standards. In the event of overheating, the appliance gets switched-off automatically. Leave it to cool down for 15 minutes before starting the vacuum sealing procedure again.

Bag loses its vacuum after sealing
- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Reopen the bag, clean the upper part of the bag inside as well as the sealing bar. Then seal again.
- Check the bag for damage or holes. Padding out sharp edges of the contents by using kitchen paper is recommended.
- Foils and bags are too thin. Too thin foils and bags cannot bear up the pump’s suction level and are not suitable for vacuum sealing.

Vacuum sealing – general information

Advantages of vacuum sealing

By keeping food under vacuum (i.e. without air), the **shelf-life** is **greatly extended**, whether it is kept in the fridge, freezer or pantry. Air can make food stale and rancid, it can cause it to ferment or dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum sealing keeps your food **fresher and more flavourful for longer**.

Now you can pack fresh food in handy portions for future use, **even in large quantities**.

Food bought already vacuum-sealed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, without problems of moisture and mould when kept in the fridge, if it is vacuum-sealed after use in bags. Meat, fish and vegetables can be frozen without the risk of frost burns. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum-seal it. There are in fact no preservation methods, which will transform a poor product into a good one.

Storage Times

Cooled food (5 ± 2 °C)	**Storage time under atmospheric pressure**		**Storage time when vacuum-sealed**	
red meat	3-4	days	**8-9**	**days**
white meat	2-3	days	**6-9**	**days**
fish, whole	1-3	days	**4-5**	**days**
game	2-3	days	**5-7**	**days**
sausages	7-15	days	**25-40**	**days**
sliced sausage	4-6	days	**20-25**	**days**
soft cheese	5-7	days	**14-20**	**days**
hard and semi-hard cheese	15-20	days	**25-60**	**days**
vegetables	1-3	days	**7-10**	**days**
fruit	5-7	days	**14-20**	**days**
Cooked and cooled food (5 ± 2 °C)				
vegetable puree or soup	2-3	days	**8-10**	**days**
pasta and risotto	2-3	days	**6-8**	**days**
cooked and roast meats	3-5	days	**10-15**	**days**
filled cakes (with cream and fruit)	2-3	days	**6-8**	**days**
deep-frying oil	10-15	days	**25-40**	**days**
Frozen food (-18 ± 2 °C)				
meat	4-6	months	**15-20**	**months**
fish	3-4	months	**10-12**	**months**
vegetables	8-10	months	**18-24**	**months**
Food at room temperature (25 ± 2 °C)				
bread	1-2	days	**6-8**	**days**
packed biscuits	4-6	months	**12**	**months**
pasta	5-6	months	**12**	**months**
rice	5-6	months	**12**	**months**
flour	4-5	months	**12**	**months**
dried fruit	3-4	months	**12**	**months**
ground coffee	2-3	months	**12**	**months**
powdered tea	5-6	months	**12**	**months**
freeze-dried products	1-2	months	**12**	**months**
powder milk	1-2	months	**12**	**months**

These are indicative values, which depend on the quality of the packaging and the original quality of the food.

Important: Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum sealing extends the life of food, but does not turn it into a „preserve“, i.e. a product stable at room temperature.

What is vacuum sealing?

The deterioration of food can have many reasons: Chemical reactions that occur in food, which is exposed, to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of microorganisms or contamination by insects. Vacuum sealing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most microorganisms and causes the frost burns, which occur on frozen food.

Important: Foods which were vacuum-sealed, heated and then left at room temperature still vacuum sealed are susceptible to pathogen microorganisms, which multiple within a few hours and are health-threatening when consumed.

To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched before vacuum sealed or heated briefly using a microwave or steam oven.

- **Vacuum sealing for the freezer**

First of all, use the freshest possible food. To prepare sensitive foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. When vacuum sealing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, take it out of its bowl and vacuum-seal it, add a label and replace in your freezer.

To vacuum-seal vegetables, peel them and then blanch them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum-seal them in convenient portions.

If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing. With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum-seal it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.

To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

- **Vacuum sealing for the fridge**

Appropriate portions of food can be prepared in advance, then vacuum-sealed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

- **Defrosting food in bags**

To defrost vacuum-sealed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly. Bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to release the vacuum and let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it.

- **Repackaging pre-packed food**

Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them newly in bags after the factory package has been opened.

Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.

Useful tips ...

- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- There are many non-food products, which can be vacuum-sealed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. Also, you can extend the storage time of pipe tobacco. Silverware and collections can also be vacuum-sealed to protect the items against oxidation, etc.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem privaten Endverbraucher, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer **schriftlichen Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

08/10